



GRIMALDI

BRUT
“Metodo Classico”



Vitigno	chardonnay 100%
Zona di produzione	vigneto nel comune di Treiso d'Alba
Superficie	0,53 ettari
Altitudine	230 – 280 s.l.m.
Esposizione	Ovest
Terreno	marne calcaree argillose
Tipo di coltura	allevamento a filare alto con potatura tipo guyot
Anno d'impianto	1988
Periodo di raccolta	prima settimana di settembre
Vinificazione	dalla pressatura delle uve si ottiene il mosto fiore che una volta pulito e sfecciato viene messo in fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura di 17 °C. In primavera avviene il tiraggio con aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione in bottiglia. Dopo almeno 18 mesi avviene il degorgement e le bottiglie vengono richiuse col tappo finale
Produzione	4.300 bottiglie
Colore	giallo paglierino carico e brillante
Profumo	intenso e floreale con note finali di fiori di acacia, con perlage fine e persistente
Sapore	di gradevole freschezza ed eleganza con intense note di lievito, crosta di pane e miele, con una buona struttura e persistenza
Temp. di degustazione	6 – 8 °C
Abbinamenti	è un ottimo aperitivo e con i crostacei, ma si abbina molto bene con tutti i piatti specialmente di pesce